

“Un paseo por el entorno”

El bosque de pinos, las huertas y los ríos cercanos al restaurante ofrecen la posibilidad de confeccionar nuestra propuesta más personal.

Palos.

Seta impregnada en horchata de almendras y piña verde rallada.

Pequeña mozzarella de albahacas.

Crestas de gallo y escabeche de zanahorias.

Buñuelo de sopas.

Una pequeña tortilla y trufa de verano.

Tisana de tomillos y hojas de laurel.

Sopa de maíz, tomates secos y otras verduras ligeramente escabechadas.

Trucha, sopa de cebada fermentada y helado de piñones.

Berenjena, apionabo y semillas.

Lomo de cordero, cremoso de piñas verdes de pino y velo de leche y hierbas.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Piñones y pinares.

Helado de leche asada, piñones garrapiñados y nuestra jalea de piñas verdes de pino.

Dulces artesanos para el café.

95€ Impuestos incluidos.

Existe la opción de acompañar el menú con una selección de 5 vinos de la zona.

35€ Impuestos incluidos.

Este menú se servirá a mesa completa.